heute gibt es...

Glutenfreier Rührkuchen mit weißem Rum

Zutaten: (für 26er Kranzform)

- 80g ganze geschälte Mandeln (bzw. 90g ungeschälte)
- 350g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 6 Eier
- 350g Maisstärke
- 12g Backpulver
- 60ml weißer Rum
- Butter und Maisstärke für die Form

für den Guss:

- 240g Puderzucker
- 6-8 EL weißer Rum

Zubereitung:

1. Falls ihr ungeschälte Mandeln habt, gebt diese kurz in kochendes Wasser, sodass ihr ganz leicht die Schale entfernen könnt.
2. Die ungeschälten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett geben, unter Rühren leicht rösten, zum Abkühlen herausnehmen und anschließend fein hacken.
3. Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
4. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handrührgerät bzw. mit der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.
5. Die Eier danach nacheinander dazugeben und jeweils gut unterrühren.
6. Die Stärke mit dem Backpulver mischen, zur Buttermasse dazusieben und alles gut verrühren.
7. Zum Schluss noch die Mandeln und den Rum unterrühren und den Teig in die Form geben.
8. Den Kuchen für 40-45 Minuten im Ofen backen. Überprüft mit einem Stäbchen oder Zahnstocher, ob der Kuchen auch im Inneren schon gebacken ist, ansonsten passt ihr die Zeit auf euren Backofen individuell an.
9. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
10. Für den Zuckerguss den Puderzucker sieben, löffelweise den Rum dazugeben und die Glasur anrühren. Diese – sobald sie die richtige Konsistenz hat, auf dem Kuchen verteilen und aushärten lassen.